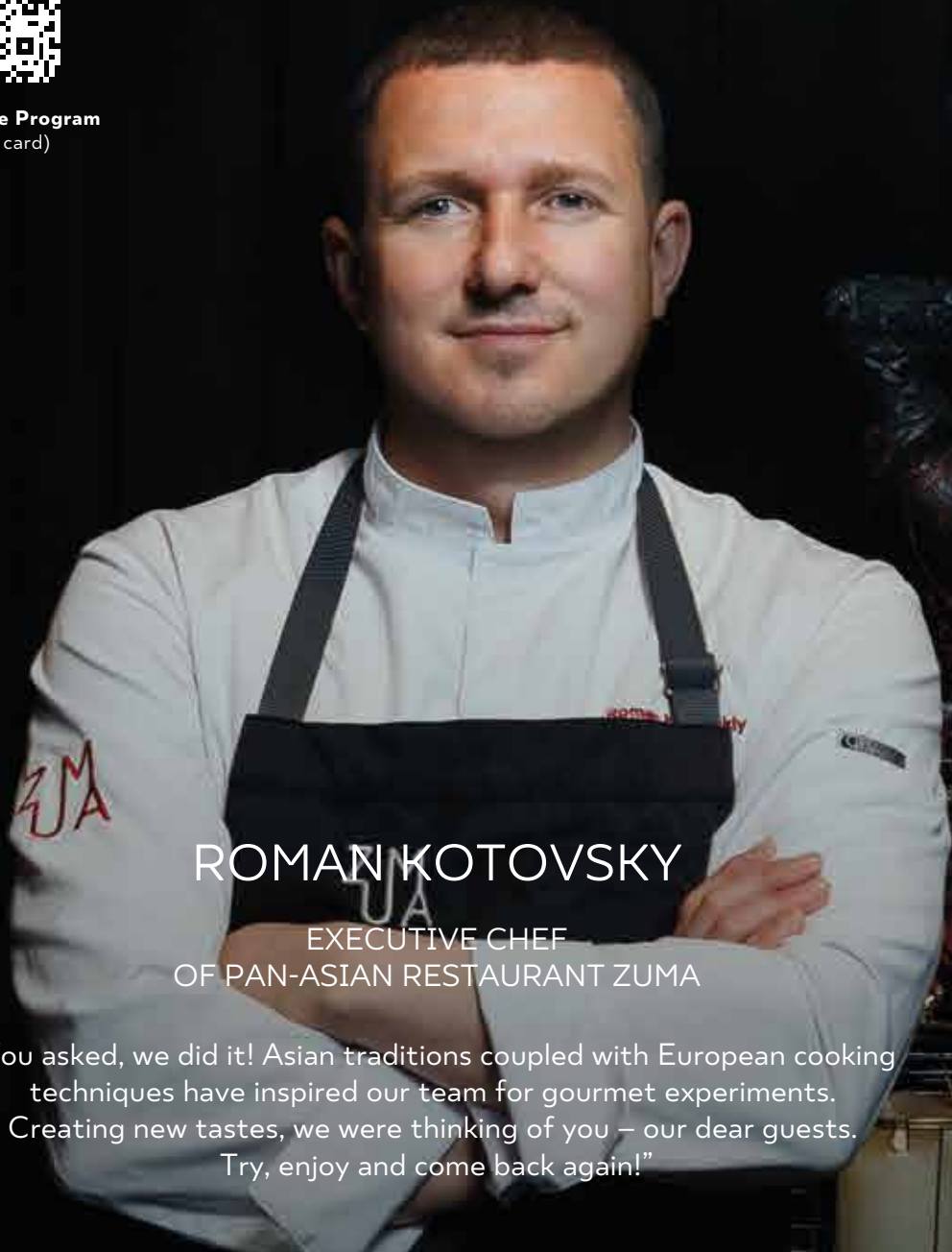




餐厅收取10%的服务费

Join the Privilège Program  
(register a loyalty card)  
登记电子积分卡



# ROMAN KOTOVSKY

EXECUTIVE CHEF  
OF PAN-ASIAN RESTAURANT ZUMA

“You asked, we did it! Asian traditions coupled with European cooking techniques have inspired our team for gourmet experiments. Creating new tastes, we were thinking of you – our dear guests. Try, enjoy and come back again!”

## 罗曼·科托夫斯基

泛亚餐厅ZUMA的首席主厨

“你们请我们，而我们制造了！  
亚洲传统与欧洲制作工艺鼓励我们团队进行烹饪试验。  
在制造新的味道的过程中，我们一直看重了你们，我们的贵宾的想法。  
尝尝，享受，欢迎再来！”



# На Гребне!™

Вне границ! Вне расстояний!



SET OF THREE FRESH SCALLOPS

三颗新鲜扇贝拼盘

3 pce / 3 个

750₽

SCALLOP WITH BABY POTATOES IN TRUFFLE SAUCE  
served with **whiskey Dewar's Caribbean Smooth 8 years**  
松露酱新土豆配扇贝 · 搭配 **DEWAR'S 8年加勒比威士忌**

*A gastropair that unites land and sea: seared Primorye scallop, young potatoes, and truffle sauce create a harmonious blend of flavors.*

160 g / 40 ml / 160 克 / 40 毫升

1050₽

PRIMORSKY RAMEN WITH SCALLOP AND CHEDDAR CHEESE  
served with **whiskey Dewar's Caribbean Smooth 8 years**  
滨海风味扇贝拉面配切达奶酪 · 搭配 **DEWAR'S 8年加勒比威士忌**

*They say this ramen was born in the port, where smoke from the fire mixes with sea breeze. Primorsky scallop, squid, and cheddar — a bold trio of heat, salt, and depth of flavor.*

380 g / 40 ml / 380 克 / 40 毫升

850₽

SCALLOP SALAD WITH PICKLED NECTARINES  
and Festival Cocktail "**East**"

腌制油桃扇贝沙拉 · 搭配节日特调鸡尾酒“**东方**”

*Cocktail: Dewar's Japanese Smooth 8 Years, grapefruit tonic, lemon juice, sugar syrup.*

*No borders in taste! This set is a cultural journey: northern scallop and southern nectarine, eastern citrus and Scottish whisky in the "East" cocktail.*

180 g / 110 ml / 180 克 / 110 毫升

1000₽

SCALLOP WITH CHERRY AND COCONUT YOGURT  
served with a Glass of **Martini Prosecco**  
扇贝配樱桃和椰子酸奶 · 搭配一杯 **MARTINI PROSECCO** 起泡酒

*This gastropair is like summer by the sea: marine freshness, ripe fruits, and lightness in every element. Seared scallop with tomato sauce and coconut yogurt.*

120 g / 125 ml / 120 克 / 125 毫升

1250₽



**MARTINI**

BEYOND BORDERS,  
BEYOND DISTANCE ON THE CREST!

# На Гребне!™

Вне границ! Вне расстояний!

*JULY 1 – 15, 2025*

2025年7月1日 – 7月15日

## VLADIVOSTOK

*Restaurant Festival: June 28 – July 15*

*Restaurant Festival at Zuma: June 28 – August 1*

*Street Festival "On the Crest!" at the Cesarevich Embankment:*

*June 28 – 29 | July 5 – 6*

## RUSSIA

*Restaurant Festival: July 1 – July 15*

## 符拉迪沃斯托克

餐厅节：6月28日 – 7月15日

ZUMA 餐厅节：6月28日 – 8月1日

“在浪尖上!” 街头节日 | 皇太子海滨：6月28日 – 29日 | 7月5日 – 6日

## 俄罗斯(全国)

餐厅节：7月1日 – 7月15日



**На Гребне!**<sup>TM</sup>

Вне границ! Вне расстояний!

## **BEYOND BORDERS! BEYOND DISTANCE!**

*Beyond seasons, terroirs, and tastes.*

*The scallop is a unique ingredient that perfectly fits the cuisines, traditions, and regions of our vast country — from Vladivostok to Kaliningrad, from Murmansk to Sochi.*

*Scallop pairings by top chefs — a tribute to the summer ahead.*

## **无界无距!**

跨越季节、风土与味觉。

扇贝是一种独特的食材，完美契合我们辽阔国土上的各种菜系、传统与地域——从符拉迪沃斯托克到加里宁格勒，从摩尔曼斯克到索契。

主厨们打造的扇贝美味搭配，是对即将到来的夏天的礼赞。



*Follow our Telegram channel  
and stay tuned for the latest updates on the "On the Crest!" Festival.*

关注我们的 TELEGRAM 频道  
了解「在浪尖上！」节日的最新动态。



## LOCAL

**FAR-EASTERN SEA CUCUMBER 160g 840₽**

*Locally farmed Far Eastern sea cucumber served with ripe yellow tomato sauce*

达塔 160 克 840卢布

本地农场养殖的远东海参，配成熟黄番茄酱汁



# LOCAL

## PRIMORYE (YESSO) SCALLOP

1 pce **390P**

*Live scallop from a seafood tank. Served with wasabi, soy sauce and lemon.*

*Sea scallops have been considered to be a delicacy throughout history. There are relatively few sea scallop species inhabiting Russian seas – and most of them are found in the coastal water of the Far East.*

*Scallops are hand-picked by divers from special rowboats – 500-600 shells can be picked by two divers per day. Scallop meat contains a prodigious number of B-group vitamins and is abounding in amino acids and microelements.*

### 滨海边疆区扇贝

1 个 **390卢布**

取自鱼缸的活扇贝，配上芥末、酱油和柠檬。

扇贝一直是公认的美味佳肴。  
俄罗斯海域的扇贝品种相对较少-它们中的大多数栖息在远东地区的沿海。

扇贝是由潜水员乘坐专门的小风帆渔船去采集的。两名潜水员一天能够收集500到600个扇贝。扇贝肉富含维生素B，氨基酸和微量元素。







## LOCAL

**RED KING CRAB**      1000 g    6500₽

*The most famous and delicious Far-Eastern delicacy – the largest of all Far-Eastern crab species, often called “King Crab”. Crabs are harvested near Kamchatka at a depth of more than 100 meters.*

**堪察加石蟹**      1000 克 6500卢布

作为远东地区最著名且最美味的海鲜，堪察加石蟹是远东地区最大的螃蟹之一，常被称作“帝王蟹”。该螃蟹来自堪察加半岛超过100米深的海域。





## OYSTERS

### PACIFIC OCEAN

*Shigoku, Osaka, Itoshima, Konagai, Otawara, Murotsu* 1 pce **650₽**  
*Lumière* 1 pce **500₽**

### NEW ZEALAND

*Moana* 1 pce **650₽**

### NAMIBIA

*Pink Jolie* 1 pce **650₽**

### ATLANTIC OCEAN

*Gillardeau* 1 pce **850₽**  
*Fines de Claire* 1 pce **750₽**

## 生蚝

### 太平洋

志古, 大阪, 糸岛, 小长井, 小田原, 室津 1 个 **650卢布**  
吕米埃 1 个 **500卢布**

### 新西兰

莫阿娜 1 个 **650卢布**

### 纳米比亚

粉红朱莉 1 个 **650卢布**

### 大西洋

吉拉多 1 个 **850卢布**  
菲娜·德克莱尔 1 个 **750卢布**





## LOCAL

**ZUMA MORE**      2450 g    **16500₽**

*Platter of Far-Eastern steamed seafood: red king crab, Bering shrimps and humpback shrimps - the largest shrimp of Russian seas. Supplemented with assorted shells in craft sauce*

**ZUMA 海鲜拼盘**      2450 克 16500卢布

远东地区的海鲜拼盘：蒸堪察加石蟹、俄罗斯皮皮虾和牡丹虾，其中牡丹虾是俄罗斯海域最大的虾，加上用原创酱汁烹饪的贝壳拼盘。



## BANCHAN

*Korean side dish*

## 饭馔

韩国传统小吃

### SHOOTS MARINATED BAMBOO

50 g 350₽

*Young bamboo shoots marinated in lemon dressing  
and sesame oil*

腌笋 50 克 350卢布

柠檬酱芝麻油腌笋丝



### MARINATED SHIITAKE MUSHROOMS

80 g 350₽

*Shiitake mushrooms marinated in pepper paste  
and vinegar*

腌香菇 80 克 350卢布

韩式辣椒酱醋腌香菇



### KAGUN

170 g 450₽

*Following ancient Asian traditions, runchy cucumbers  
are pickled with hot chili peppers, garlic and sesame oil*

拌黄瓜 170 克 450卢布

使用亚洲传统的烹饪方式，用辣椒、蒜和芝麻油腌制的清脆的黄瓜。



### KWANG-DO 180 g 500₽

*Sweet cherry tomatoes seasoned in spicy kimchi  
sauce with green oil and Vietnamese popped rice*

酿圣女果 180 克 500卢布

用泡菜汁酿过的甜甜的圣女果，配上法式欧芹黄油和越南爆米花。







## LOCAL

**FAR-EASTERN TRUMPETER 220 g 1100P**

*Tender Far-Eastern trumpeter with crispy vegetables, sweet mango and savory curry*

**远东蛾螺肉 220 克 1100卢布**

*鲜嫩的远东蛾螺肉，配脆蔬菜、甜芒果和香辣咖喱*





**STEAK TARTARE**

120 g 1010P

*Delicate and finely flavored, beef tenderloin goes perfectly with ginger sauce, truffle and pickles*

**鞑鞑牛肉 120 克 1010 卢布**

牛里脊肉是鲜嫩的，具有深味，其与姜汁、松露、小黄瓜放在一起是很调和的



## TUNA TARTARE

120 g 750₽

*Tender tuna fillet is an excellent match for crispy chukka seaweed and ripe avocado under wasabi mousse*

**鞑鞑鲔鱼** 120 克 750卢布

鲜嫩鲔鱼肉片与脆脆的裙带菜和成熟的牛油果放在芥辣慕斯下完美地协调在一起。



**CRAB POKE BOWL 250 g 990P**

*Crab leg, mango, hiyashi wakame, tofu, radish, nori and garden cress served over rice dressed with our signature sauce*

**蟹肉波奇饭 250 克 990卢布**

蟹腿、芒果、日式海藻、豆腐、萝卜、紫菜和西洋菜，铺在秘制酱汁拌饭上



**LOCAL**

**SEA SALAD 170g 990P**

*Seaweed salad with scallops, hiyashi wakame, fresh cucumbers, tender spinach, and red caviar, dressed with nut sauce*

**蟹肉波奇饭 170 克 990卢布**

昆布、扇贝、日式海藻、鲜黄瓜、嫩菠菜和红鱼子，搭配香浓坚果酱。



**TURKEY WITH  
GOMA DARE SAUCE** 200 g 740P

*Turkey fillet with orange wedges, baked pumpkin, mixed greens, ginger, cashews and orange-flavored Goma Dare sesame sauce*

**日式橙子芝麻酱火鸡肉片** 200 克 740卢布

火鸡肉片配橙子瓣、烤南瓜、什锦莴苣、生姜、腰果，浇上日式橙子芝麻酱



**SCALLOP TATAKI** 140 g 1150P

*Scallop tataki with grapefruit and Som Tam sauce – a delightful sophistication on a plate showcasing the exquisite delicacy*

**轻熟扇贝** 140 克 1150卢布

轻熟扇贝配葡萄柚浇上青木瓜酱是一种表现海味品味高雅的优美菜肴





**SHRIMPS AND  
SMASHED CUCUMBERS 200 g 830P**

*Crispy shrimps with spinach salad, avocado,  
fried tofu and spicy cucumbers with Asian sauce*

**虾仁配拍黄瓜 200 克 830卢布**

*脆皮虾配菠菜沙拉、牛油果、炒豆腐、  
带辣味的黄瓜，浇上亚式酱*





LOCAL

OCTOPUS SALAD

190 g 880₽

*Salad of crispy spinach, cherry tomatoes and sweet oranges with Far Eastern octopus and Chimichurri mint and lime sauce*

章鱼沙拉 190 克 880 卢布

包含松脆菠菜、圣女果、甜橙、远东章鱼拌阿根廷薄荷青柠香辣酱



**TOM-YUM**

330 g **890P**

*Craft spicy Thai soup with seafood, lime, lomongrass, kaffir lime and galanga*

**冬阴功汤**

330 克 **890卢布**

用海鲜、酸橙、柠檬草、泰国柠檬和高良姜制成的原创辣味泰国汤。





## LOCAL

ZUMA SOTO 300 g 890P

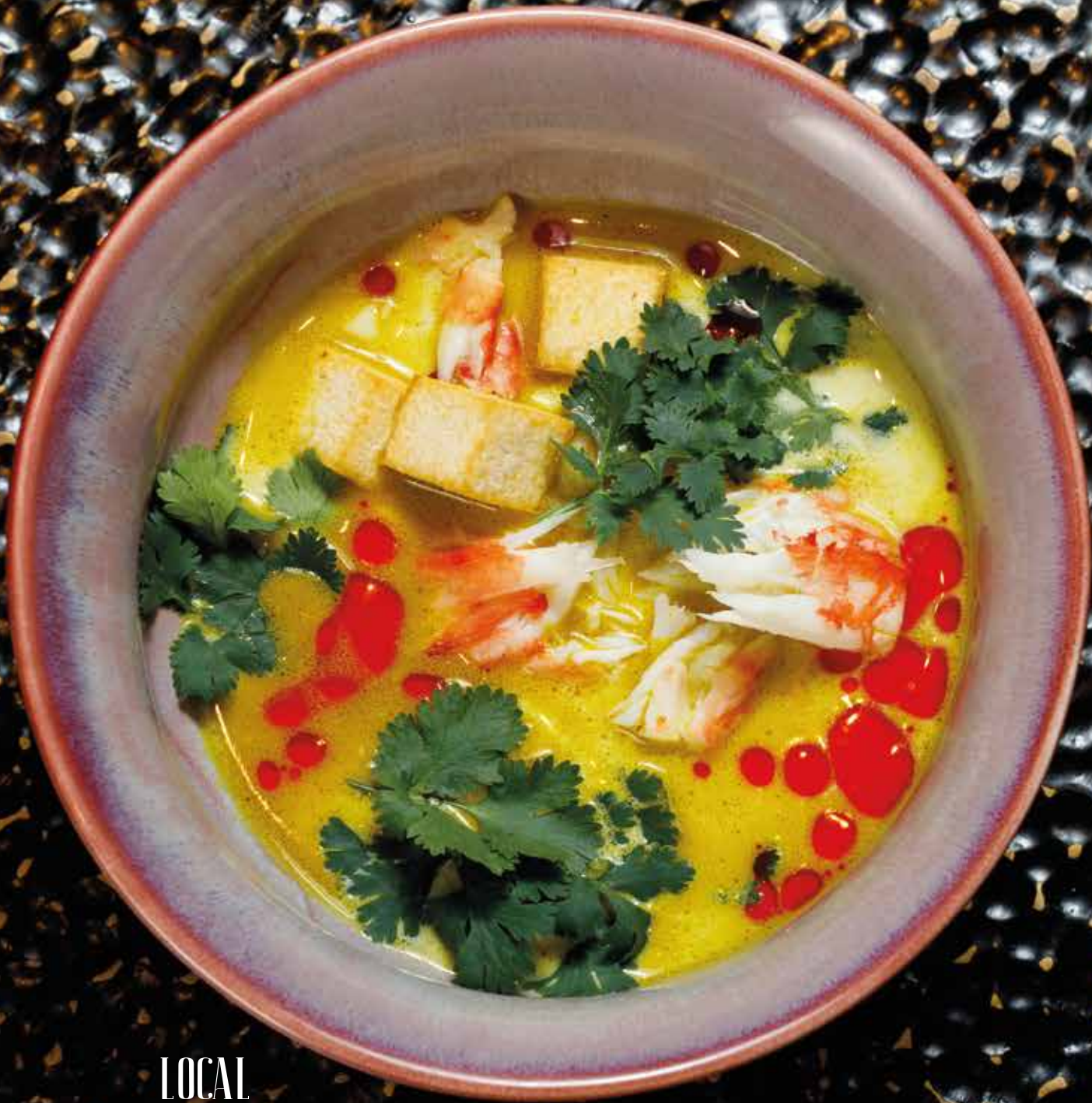
*Flavorful tomato soup with Primorye (Yesso) scallops, shrimps, magister armhook squids and Chilian mussels. Served with fragrant craft onion ciabatta*

ZUMA 印尼索托汤 300 克 890卢布

由滨海边疆区的扇贝、虾、贝乌贼、堪察加石蟹和智利贻贝制成的浓郁番茄汤，配上自制的香葱恰巴塔面包。







## LOCAL

**YON MI LAKSA** 380 g 890₽

*Peranakan cuisine dish - hot savory fish soup with coconut milk, thin wheat noodles, crab phalanges, red pepper oil, coriander*

**繁荣叻沙** 380 克 890卢布

一种娘惹菜，有辣味香料的加椰汁鱼汤配小麦细面、蟹腿、红辣椒油、香菜。





**BABY I'LL CALL YOU BACK II** 310 g 990₽

*Soup to the executive chef's recipe. Flavorful beef broth with mustard and rosemary, lamb sirloin, cherry tomatoes, asparagus and celery root*

**亲爱的·我晚点给你回电话 II** 310 克 990卢布

ZUMA首席主厨原创的汤，由加入芥末和迷迭香的浓郁牛肉汤、羔羊里脊肉、圣女果、芦笋和芹菜根制成。



**MISO SOUP  
WITH BLACK COD 300 g 620P**

*Rich broth with wheat noodles, kimchi, tofu and tender black cod. Hot, spicy, and full of vibrant Asian flavor.*

**黑鳕味噌汤 300 克 620卢布**

浓郁高汤配小麦面、泡菜、豆腐与嫩滑黑鳕鱼，热辣鲜香，尽显亚洲风味。



**JAPANESE SOUP  
WITH WAKAME & HALIBUT 320 g 620P**

*Fish broth with Far Eastern halibut, Commander squid, hiyashi wakame seaweed, shiitake mushrooms, and carrot*

**日式鳕鱼裙带汤 320 克 620卢布**

鱼高汤配远东比目鱼、科曼多鱿鱼、日式裙带菜、香菇与胡萝卜。





## LOCAL

**FAR-EASTERN UKHA** 350 g **690₽**

*Flavorful ukha of Pacific halibut, Far-Eastern red salmon and magister armhook squid in fish stock with Chinese chives oil, kombu kelp and dried shrimps*

**远东鱼汤** 350 克 **690卢布**

用清鱼汤制作的包含狭鳞庸鲈、远东红大麻哈鱼、科曼多尔鱿鱼加虾夷葱油、昆布草及虾干的芳香鱼汤。



<b>RIB EYE STEAK</b>	260 g	<b>3600₽</b>
肉眼牛排	260 克	3600卢布
<b>TORI YAKI</b>	160/40 g	<b>450₽</b>
<i>Grilled chicken thigh</i>		
鸡腿烧烤	160/40 克	450卢布
炭火烤鸡腿排。		
<b>EBI YAKI</b>	100/40 g	<b>550₽</b>
<i>Grilled shrimp</i>		
烤虾	100/40 克	550卢布
炭烤虾仁，鲜香嫩滑。		

## SIDES

<b>VEGETABLE HIVE</b>	200 g	<b>550₽</b>
<b>STEAMED VEGETABLES</b>	200 g	<b>550₽</b>
<b>FRENCH FRIES</b>	150 g	<b>350₽</b>
<b>POTATO WEDGES</b>	150 g	<b>350₽</b>
<b>MASHED POTATOES</b>	120 g	<b>350₽</b>
<b>STEAMED RICE</b>	150 g	<b>200₽</b>

## 配菜

蔬菜拼盘	200 克	550卢布
蒸蔬菜	200 克	550卢布
薯条	150 克	350卢布
薯角	150 克	350卢布
土豆泥	120 克	350卢布
米饭	150 克	200卢布



**DUCK CONFIT**

260 g 1060P

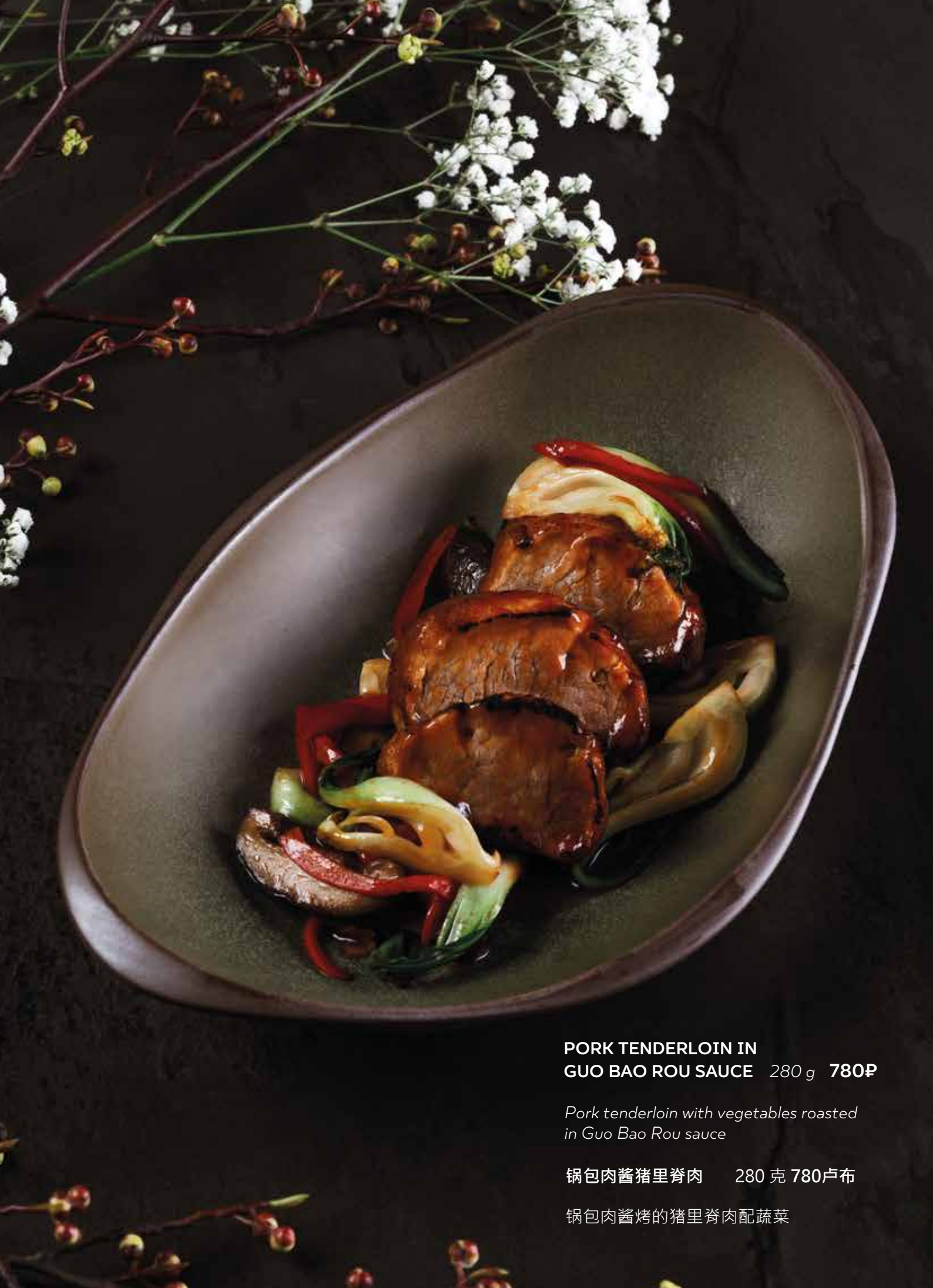
*Duck legs slow roasted in Hoisin sauce, served with mashed sweet potatoes*

**糖渍鸭腿 260 克 1060 卢布**

海鲜酱烤的糖渍鸭腿配甘薯泥







**PORK TENDERLOIN IN  
GUO BAO ROU SAUCE 280 g 780P**

*Pork tenderloin with vegetables roasted  
in Guo Bao Rou sauce*

**锅包肉酱猪里脊肉 280 克 780卢布**

锅包肉酱烤的猪里脊肉配蔬菜






**BEEF TONGUE**                      280 g **840₽**

*Beef tongue roasted in Black Pepper sauce,  
garnished with wasabi-mashed potatoes*

**牛舌**                      280 克 **840卢布**

黑胡椒酱烤的牛舌配带辣味的芥辣土豆泥





**TIGER HOT** 260 g 990₽

*Tiger shrimps in hot chili sauce  
with cashew nuts and leek*

**猛虎** 260 克 990卢布

虎纹虾配上辣椒酱、腰果和韭葱。



**LOCAL**

**KAMCHATKA FOREVER** 230 g 1590₽

*Seared red king crab phalanges in cream sauce,  
with cherry tomatoes, ginger and garlic*

**永远的勘察加** 230 克 1590卢布

炙烤过的堪察加石蟹蟹腿，配上奶油酱汁、圣女果、姜和蒜。





**TURKEY FILLET WITH  
AGEDASHI TOFU**

260 g **780₽**

*Tender yoghurt-marinated tofu fillet with deep-fried  
Agedashi tofu, topped with black sesame seeds*

扬出豆腐火鸡肉片 260 克 780卢布

酸奶腌鲜嫩火鸡肉片配炸的扬出豆腐撒上黑芝麻







## LOCAL

**FAR EASTERN OCTOPUS  
WITH TOFU** 280 g 1190₽

*Grilled Far Eastern octopus with tofu*

豆腐远东章鱼 280 克 1190卢布

配豆腐烧烤的远东章鱼





**LOCAL**

**BLACK COD**

280 g **1250P**

*Black cod fillet baked with honey and Miso sauce,  
served with coconut cauliflower mash and cashews*

裸盖鱼片 280 克 1250 卢布

蜂蜜味噌酱烤的裸盖鱼片配花椰菜椰子泥及腰果





**PEKING DUCK**

1600/400/100 g **4500P**

*Peking duck is the perfect combination of crispy skin, rich and tender meat, sweet Hoisin sauce and fresh vegetables that creating a truly unforgettable gastronomic experience that is appreciated around the world*

*\*Pre-order 5 days in advance*

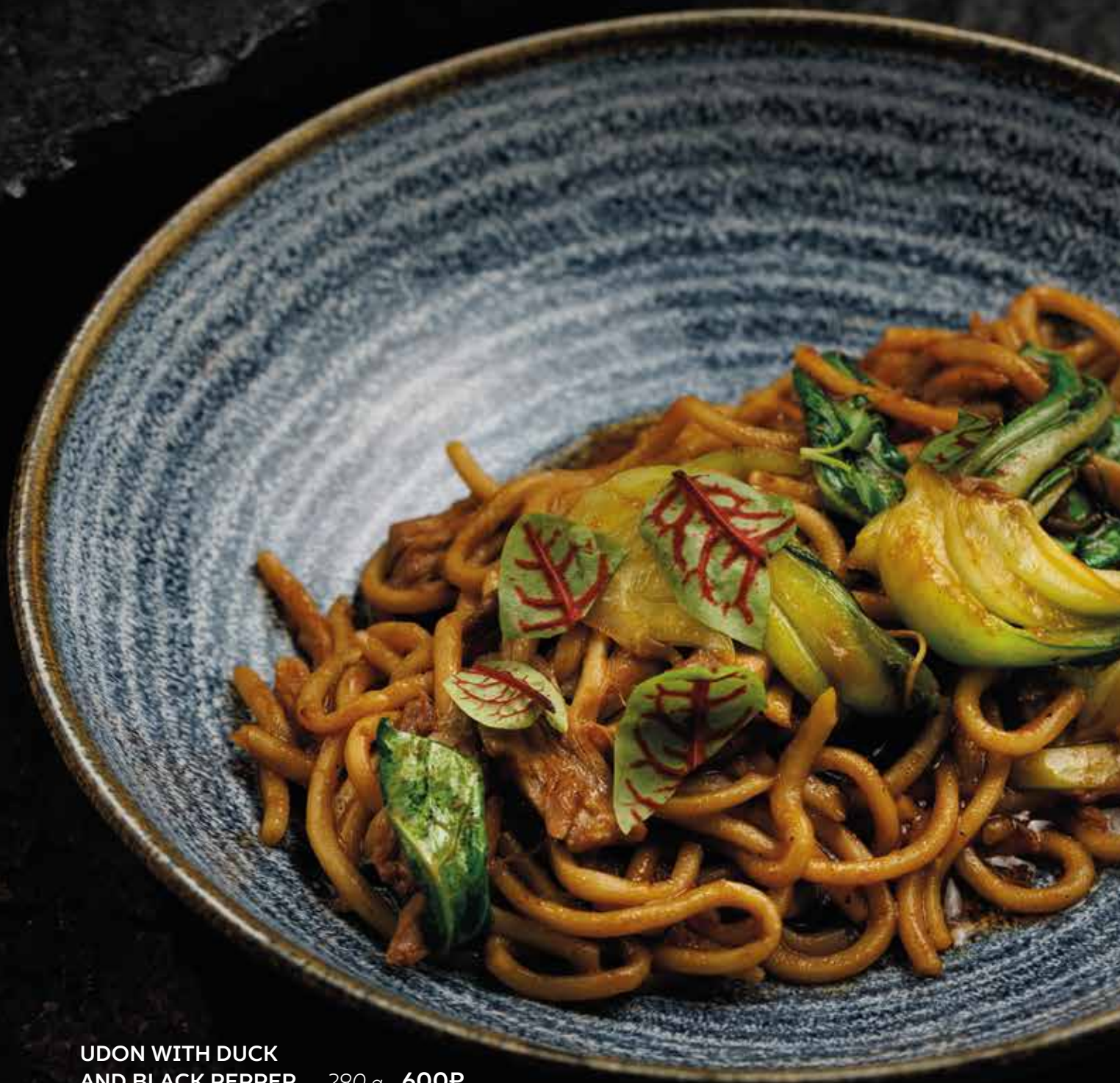
**北京烤鸭**

1600/400/100 克 **4500卢布**

北京烤鸭是酥脆的鸭皮、肥嫩的鸭肉、香甜的海鲜酱和新鲜的蔬菜完美结合。这是一种真正令人难忘的美食体验，在世界各地广受赞誉。

请提前5天预订





**UDON WITH DUCK  
AND BLACK PEPPER** 290 g **600₽**

*Wheat udon noodles with duck leg fillet, spinach,  
bok choy and black pepper in oyster sauce*

**黑椒鸭腿乌冬面** 290 克 600 卢布

乌冬面配鸭腿肉、菠菜、小白菜，  
佐黑胡椒蚝油酱。



**UDON WITH TURKEY** 280 g 600₽

*Udon noodles with turkey, sweet pepper,  
and garlic shoots, served in a spicy creamy sauce*

**火鸡奶油乌冬面** 280 克 600 卢布

乌冬面配火鸡肉、甜椒与蒜苗，佐香辣奶油酱。





**SEAFOOD AND VEGETABLE  
UDON NOODLE 260 g 860P**

*Japanese udon noodle with salmon, scallops  
and tiger shrimps in cream sauce*

**海鲜蔬菜乌冬面 260 克 860卢布**

日本小麦面条、三文鱼、扇贝和虎纹虾配上奶油酱汁。





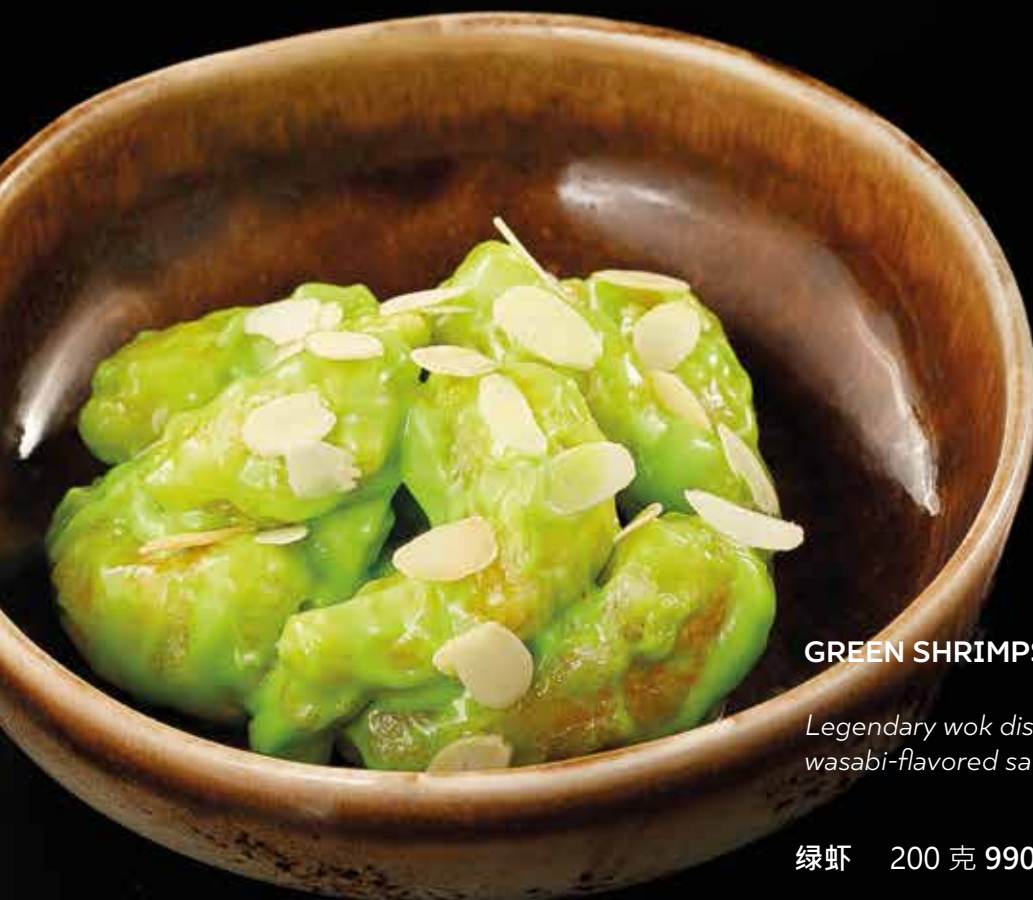


**WOK SHOK** 290 g **1650₽**

*Primorye (Yesso) scallop with scapes  
seared in oil and butter*

**惊艳小炒** 290 克 1650卢布

用植物油和黄油炒制的滨海边疆区扇贝和蒜苔。



**GREEN SHRIMPS** 200 g **990₽**

*Legendary wok dish: tiger shrimps with sweet  
wasabi-flavored sauce and almond flakes*

**绿虾** 200 克 990卢布

一道名菜 – 用锅炒制的虎纹虾加上芥末味甜酱和杏仁片。





**MIRUGAI** 500 g **1260P**

*Classic Italian recipe of mussels in cream  
with garlic and paprika with Asian vibe*

**炒贻贝** 500 克 **1260卢布**

参考经典的意大利食谱，  
贻贝配上蒜香奶油和亚洲风味  
的红甜椒酱。







## LOCAL

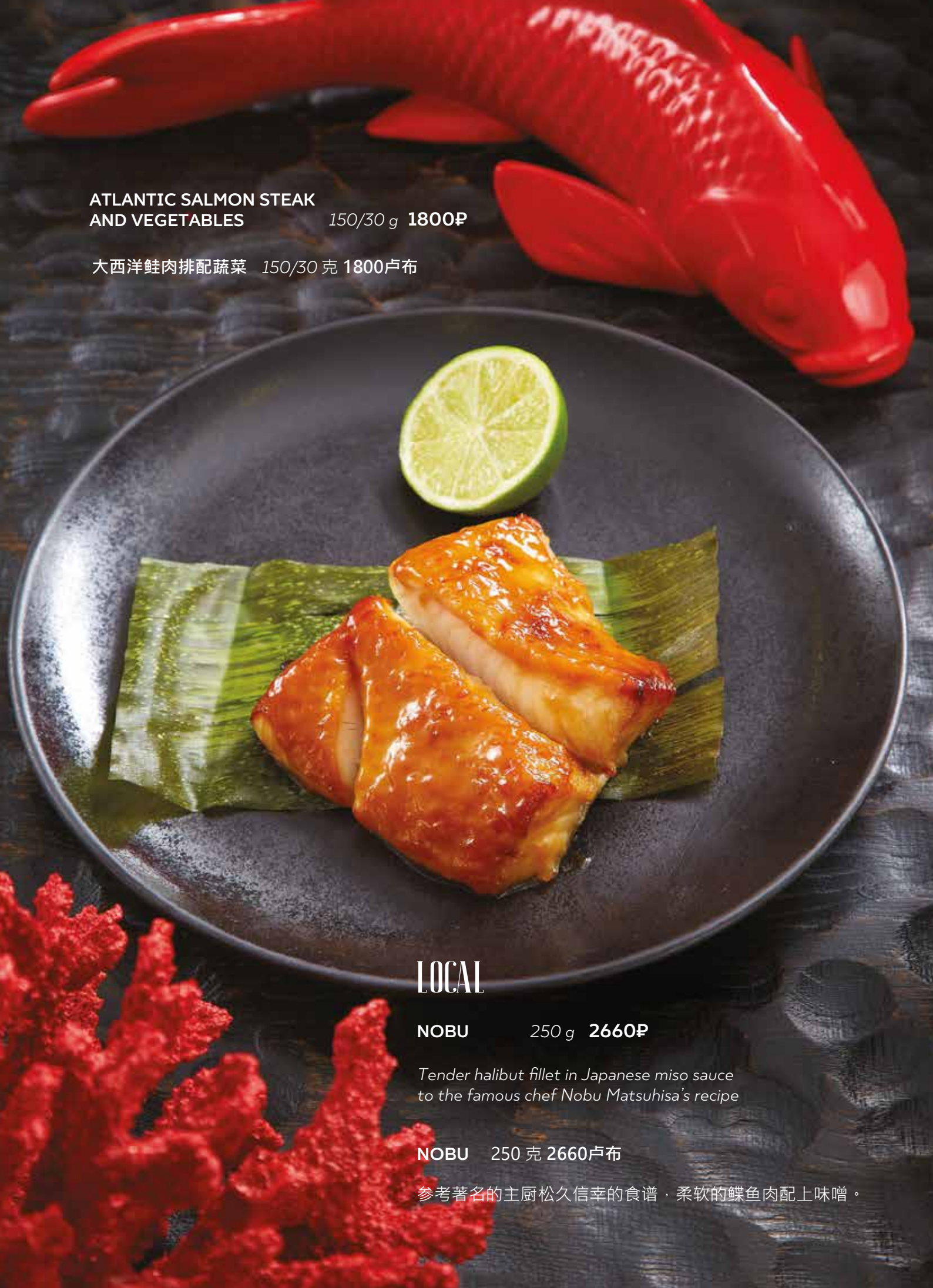
**SINPO** 250 g 920₽

*Savory, fried until crispy brown flounder with celery, bell peppers and cauliflower with thyme aroma*

**炒贻贝** 250 克 920卢布

带有百里香风味的香辣酥脆的油炸比目鱼、芹菜、甜椒和花椰菜。





**ATLANTIC SALMON STEAK  
AND VEGETABLES** 150/30 g **1800₽**

大西洋鲑肉排配蔬菜 150/30 克 1800卢布

## LOCAL

**NOBU** 250 g **2660₽**

*Tender halibut fillet in Japanese miso sauce  
to the famous chef Nobu Matsuhisa's recipe*

**NOBU** 250 克 2660卢布

参考著名的主厨松久信幸的食谱，柔软的鲽鱼肉配上味噌。





## LOCAL

VLADIVOSTOK 170 g 2620₽

*Deepwater halibut, king crab phalanges and silver salmon caviar in goat cheese sauce*

海参崴 170 克 2620卢布

深海庸鲈加帝王蟹腿、银大麻哈红鱼子及山羊奶酪汁



**CRAB TEMPURA** 150/40 g **2800P**

*Breaded red king crab phalanges  
with cloudy cream sauce*

**蟹肉天妇罗** 150/40 克 **2800卢布**

裹着酥脆面糊外衣的堪察加石蟹蟹腿，  
配上蓬松的奶油酱。

**SPRING ROLLS  
WITH HALIBUT** 135/30 g **790P**

*Crispy rolls made of thin wheat pastry filled with halibut*

**比目鱼春卷** 135/30 克 **790卢布**

香脆小麦皮春卷，内馅为细嫩比目鱼肉。

**EBI CHEEZAKI** 160/30 g **720P**

*Crispy spring-rolls filled with tiger shrimps, cream cheese and summer peas*

**虾卷** 160/30 克 **720卢布**

面皮轻薄酥脆的春卷包着由虎纹虾、奶油奶酪和小豌豆组成的内馅。

**KANI BALLS** 150/30 г **780P**

*Deep-fried cloudy crab balls with cream cheese. Served with strawberry sauce*

**蟹肉球** 150/30 克 **780卢布**

蓬松的油炸奶油奶酪蟹肉球，配上草莓酱。







**GYOZA** 150/30 g 940P

*With tiger shrimps, vegetables and peas.  
Fried until crispy brown and served with saki  
and rice wine sauce with sesame*

**饺子** 150/30 克 940卢布

*虎纹虾、蔬菜和豌豆馅的煎饺。煎至表皮金黄后，  
配上以清酒、米醋和芝麻打底的酱汁。*





**OCTOPUS GYOZA** 140/30 g **670₽**

*Gyoza dumplings stuffed with octopus, squid and spinach*

**章鱼煎饺** 140/30 克 **670卢布**

远东章鱼、鱿鱼及菠菜煎饺



**KURO** 140/30 g 840P

*Black dumplings filled with seafood  
cooked in white wine. Served with  
cream sauce*

**黑饺子** 140/30 克 840卢布

海鲜馅的黑色饺子，烹饪过程中会加入白葡萄酒，  
配上奶油酱汁。

**SHAO MAI** 140/30 g 690P

*Chinese steamed dumplings  
filled with shrimps and pork*

**烧麦** 140/30 克 690卢布

虾和猪肉馅的中国烧麦。







**KIOKUTO SET** 900 g **3650P**

*Sushi: Salmon (Syake), Tuna (Maguro), Scallop (Hotategai)  
Rolls: Namisom, Udo, Philadelphia, California*

**记忆之都·寿司拼盘** 900 克 **3650卢布**

寿司：三文鱼、金枪鱼、扇贝  
卷类：浪潮卷、宇道卷、费城卷、加州卷



LOCAL

HEDGEHOG IN SHELL 3 pce 650P

装甲海胆 3个 650卢布





**ABURI SUSHI SET** 180 g **1150P**

*Salmon, tuna, and scallop sushi lightly seared and served with wasabi-flavored sauce, herbs, and tobiko roe*

**炙寿司拼盘** 180克 1150卢布

炙三文鱼、金枪鱼与扇贝寿司，  
搭配芥末风味酱汁、香草与飞鱼籽。





# SUSHI



## AMA EBI

30 g 420₽

*Northern shrimp sushi*

甜虾

30 克 420卢布

北极虾寿司

## KANI

30 g 420₽

*Crab phalange sushi*

蟹肉

30 克 420卢布

蟹腿寿司

## HOTATEGAI

30 g 220₽

*Scallop sushi*

扇贝

30 克 220卢布

扇贝寿司

## SYAKE

30 g 220₽

*Salmon fillet sushi*

三文

30 克 220卢布

三文鱼寿司

## UNAGI

30 g 220₽

*Eel sushi*

鳗鱼

30 克 220卢布

鳗鱼寿司

## TAKO

30 g 220₽

*Octopus sushi*

八爪

30 克 220卢布

八爪鱼寿司

## EBI

30 g 220₽

*Tiger shrimp sushi*

虾

30 克 220卢布

虎纹虾寿司

## MAGURO

30 g 220₽

*Tuna fillet sushi*

金枪鱼

30 克 220卢布

金枪鱼寿司

## IKURA

30 g 220₽

*Red caviar sushi*

鱼子

30 克 220卢布

红鱼子酱寿司

## UNI

30 g 420₽

*Urchin caviar sushi*

海胆

30 克 420卢布

海胆黄寿司



**MASAKO**

220 g **1200₽**

*Uramaki roll with vanilla Atlantic salmon, cream cheese, avocados and fresh cucumbers. Served with light salad with orange dressing*

**正子寿司卷**

220 克 1200卢布

反卷寿司：馅料为香草大西洋鲑鱼、奶油奶酪、牛油果和新鲜的黄瓜，配上加入橙子酱汁的清淡沙拉。





AT CLIENT'S REQUEST SUSHI CAN BE TOPPED WITH HOT CHILI PEPPER, WRAPPED IN CUCUMBER OR NORI SEAWEED

你可以：要求用辣椒作为军舰寿司的装饰，或要求用黄瓜片代替包裹军舰寿司的海苔。



**TAKO** 30 g **240P** 八爪鱼 30 克 240 卢布  
*Octopus gunkans in spicy sauce* 八爪鱼军舰寿司配辣酱



**KANI** 30 g **240P** 蟹肉 30 克 240 卢布  
*Crab gunkans in spicy sauce* 蟹肉军舰寿司配辣酱



**HOTATEGAI** 30 g **280P** 扇贝 30 克 280 卢布  
*Scallop gunkans in spicy sauce* 扇贝军舰寿司配辣酱



**UNAGI** 30 g **240P** 鳗鱼 30 克 240 卢布  
*Eel gunkans in spicy sauce* 鳗鱼军舰寿司配辣酱



**MAGURO** 30 g **240P** 金枪鱼 30 克 240 卢布  
*Tuna gunkans in spicy sauce* 金枪鱼军舰寿司配辣酱



**SYAKE** 30 g **280P** 三文鱼 30 克 280 卢布  
*Tender salmon gunkans in spicy sauce* 肉质柔软三文鱼军舰寿司配辣酱



**EBI** 30 g **240P** 虾 30 克 240 卢布  
*Tiger shrimp gunkans in spicy sauce* 虎纹虾军舰寿司配辣酱



**SYAKE AVOCADO** 30 g **280P** 三文鱼加牛油果 30 克 280 卢布  
*Gunkans with chilled salmon, avocado slices in spicy sauce* 冷鲜三文鱼军舰寿司配辣酱，加上小块的牛油果。



**MIZU SEKAI**

210 g **2100P**

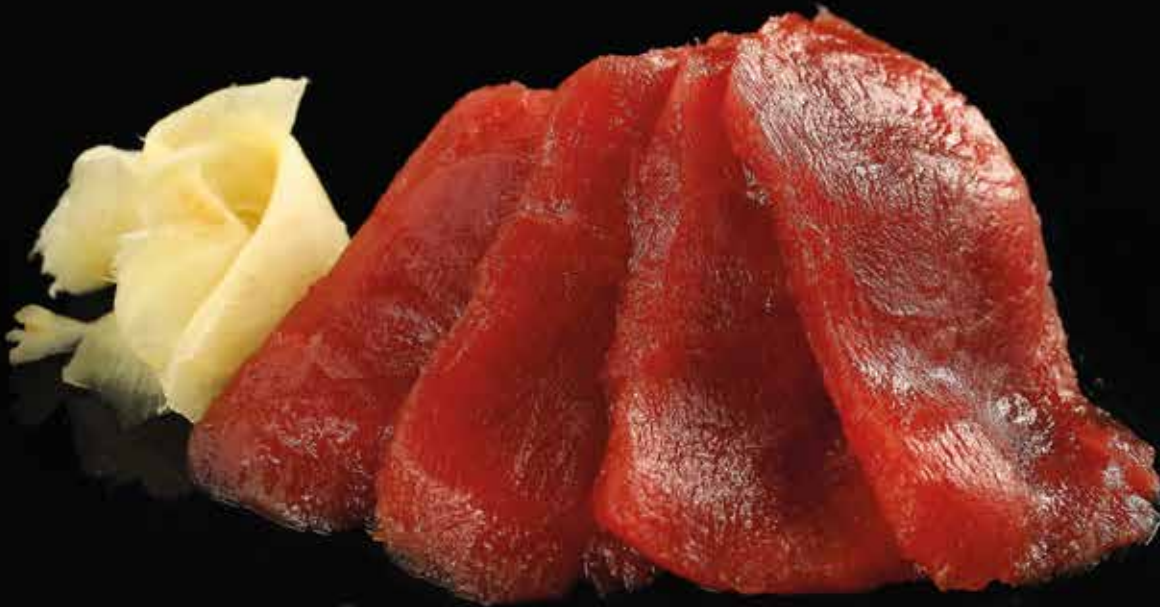
*The dish for true connoisseurs of premium product taste: red king crab, Pacific tuna and Faeroese salmon, combined with red caviar and gold*

**水世界** 210 克 2100卢布

这道菜是为能够品味优质食材本身味道的人准备的：  
堪察加石蟹、太平洋金枪鱼和法罗群岛三文鱼，再配上红鱼子酱  
和金箔







## SASHIMI

## 刺身

**BLUE FIN** 50 g **2500P**  
Akami sashimi / Otoro / Chutoro

**蓝鳍金枪鱼** 50 克 2500卢布  
赤身 / 大腹 / 中腹刺身

**HEISHEN** 50 g **650P**  
Marinated sea cucumber

**海参** 50 克 650卢布  
腌海参

**UNI** 50 g **760P**  
Tender sea urchin caviar

**海胆** 50 克 760卢布  
柔软细腻的海胆黄

**SYAKE** 50 g **590P**  
Faeroese salmon fillet

**三文鱼** 50 克 590卢布  
法罗群岛三文鱼片

**MAGURO** 50 g **390P**  
Tender tuna fillet

**金枪鱼** 50 克 390卢布  
柔软细腻的金枪鱼片

**UNAGI** 50 g **610P**  
Smoked eel fragrant fillet

**鳗鱼** 50 克 610卢布  
香喷喷的熏鳗鱼片

**TAKO** 50 g **390P**  
Delicate tender octopus

**八爪鱼** 50 克 390卢布  
柔软细腻的八爪鱼刺身

**HOTATEGAI** 50 g **420P**  
Sea scallop fillet

**扇贝** 50 克 420卢布  
扇贝刺身

**AMA EBI** 50 g **700P**  
Northern shrimp fillet

**甜虾** 50 克 700卢布  
北极虾刺身



**TAKAMATSU**

250 g **1150P**

*Uramaki with shrimps, Faeroese salmon and avocados with tartare of fresh strawberries and mangoes*

**高松寿司**

250 克 1150 卢布

反卷寿司：馅料为虾、法罗群岛三文鱼和牛油果，配上由新鲜草莓和芒果制成的塔塔酱。

**HITATI**

200 g **750P**

*Tender uramaki with shrimps and cream cheese coating with small shrimps. Topped with tuna in Somi sauce*

**日立寿司**

200 克 750 卢布

细腻的反卷寿司：馅料为虾和奶油奶酪，馅料裹在虾米里，寿司用金枪鱼片和浓缩牛肉汤作装饰。



**NORIKU**

200 g **550P**

*Original roll with cream cheese, Japanese tamago-yaki omelet and avocados topped with marinated cucumaria and squid with strawberry powder*

**海苔小镇寿司**

200 克 550 卢布

正卷寿司：馅料为奶油奶酪、玉子烧和牛油果，寿司上点缀着腌瓜参、鱿鱼和草莓粉。



## ROLLS

### ZUM ZUM 190 g 1010P

Bright uramaki filled with red king crab phalanges, Japanese omelet, smoked eel and avocados, combined with Faeroese salmon, a drop of cream sauce and red caviar

### ZUMA 180 g 1090P

Original roll with Faeroese salmon slices, cream cheese and red caviar

### SCALLOP BAKED PUDDING 195 g 890P

Roasted norimaki with scallops, Japanese omelet, two types of cheese, scallions and fresh cucumbers

### KANI CRUNCH 175 g 890P

Uramaki with red king crab phalange, juicy lettuce, smoked eel and crispy tortilla

### KIREI 185 g 890P

Craft uramaki original combination of textures: crunchy cucumbers, tender Faeroese salmon, smoked eel with unagi sauce filled with cream cheese and tobiko

### CALIFORNIA 180 g 850P

Red king crab uramaki with oily avocados, cucumbers and flying fish caviar

### SOFTY 185 g 920P

Tender uramaki with seared Primorye (Yesso) scallop, cream cheese, red caviar, Faeroese salmon and crunchy cucumbers

### PHILADELPHIA 190 g 990P

Classic uramaki with Faeroese salmon, cream cheese and fresh cucumbers

## 寿司卷

### ZUM ZUM寿司卷 190 克 1010卢布

色彩鲜艳的反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹腿肉、玉子烧、烟熏鳗鱼和牛油果，配上法罗群岛三文鱼片、一滴奶油酱汁和红鱼子酱。

### ZUMA寿司卷 180 克 1090卢布

正卷寿司：馅料为柔软细腻的法罗群岛三文鱼片、奶油奶酪和红鱼子酱。

### 炙烤扇贝卷 195 克 890卢布

炙烤海苔卷：馅料为扇贝、玉子烧、两种奶酪、葱和新鲜的黄瓜。

### 酥脆蟹肉卷 175 克 890卢布

反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹腿肉，多汁的生菜叶，烟熏鳗鱼和薄脆。

### 美妙寿司卷 185 克 890卢布

运用创新搭配的原创里卷寿司：馅料为奶油奶酪和飞鱼籽，寿司外包装着清脆的黄瓜、柔软细腻的法罗群岛三文鱼和烟熏鳗鱼，配上鳗鱼酱。

### 加利福尼亚卷 180 克 850卢布

反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹肉、油乎乎的牛油果，黄瓜和飞鱼籽

### 细腻寿司卷 185 克 920卢布

柔软细腻的反卷寿司：馅料为炙烤滨海边疆区扇贝、奶油奶酪、红鱼子酱、法罗群岛三文鱼和清脆的黄瓜。

### 费城寿司卷 190 克 990卢布

经典的反卷寿司：法罗群岛三文鱼、奶油奶酪和新鲜的黄瓜。



**TAISHO**

230 g **890P**

*A stylish dark uramaki roll topped with masago roe, featuring fresh mango, tuna, and Faroe Islands salmon*

**大正寿司卷**

230 克 **890卢布**

时尚黑米反卷，点缀飞鱼籽，  
内含新鲜芒果、金枪鱼与法罗三文鱼



**NAMISEOM**190 g **790P**

*Original uramaki filled with hiyashi wakame topped with Atlantic salmon slices and avocados with sweet mango sauce, crispy rice chips and tobiko*

**南怡岛寿司卷**

190 克 790卢布

正卷寿司：馅料为海带丝，以太平洋鲑鱼片、牛油果配甜口芒果酱、大米脆片和飞鱼籽作装饰。

**GYEONGJU**240 g **750P**

*Sea roll filled with tempura shrimp and crunchy cucumbers, topped with red salmon and unagi sauce, tobiko and scallions*

**庆州寿司卷**

240 克 750卢布

海鲜寿司卷：馅料为炸虾天妇罗和清脆的黄瓜，以红鲑鱼片、鳗鱼酱、飞鱼籽和青葱作装饰。

**UDO**210 g **750P**

*Spicy uramaki roll with sweet omelet, cream cheese, avocado, and octopus. Topped with tobiko roe and violet petals.*

**牛岛寿司卷**

210 克 750卢布

微辣反卷，内含日式甜蛋卷、奶油芝士、牛油果与章鱼，上覆飞鱼籽与紫罗兰花瓣点缀。



**THE PAVLOVA**

130 g **680₽**

*The classic dessert reinterpreted by ZUMA Pastry Chef. Hand-assembled and topped with blueberry caviar*

正是巴甫洛娃蛋糕

130 克 680卢布

ZUMA糕点大师自家制造的典型点心  
用手拼装 · 用黑果越橘粉圆装饰



**DRAGON'S FATE**

132 g 990P

*A delicate mousse dessert in a thin dark chocolate shell with calamansi mandarin filling*

Ask an exciting question and break the dragon egg, the color of the filling will tell you the answer and reveal the mystery of the next year's events.

**飞龙的命运**

132 克 990卢布

黑巧克力壳儿里的温然慕斯甜点，配以卡曼橘的馅料

问您的激动人心的问题并打碎龙蛋，龙蛋馅料的颜色将告诉您答案，也揭开来年事件的神秘面纱

**FAR EASTERN CANDIES**

远东糖果

5 pce

5 个

**350P****350卢布****FAR EASTERN CANDIES**

远东糖果

9 pce

9 个

**800P****800卢布**



**LAND OF FIRE 160 g 650₽**

*Chocolate brownie with a spicy hint of chili, lingonberry marmalade, and dark chocolate mousse with a subtle note of aged whisky*

*A dessert born from collaboration with Art Object gallery, inspired by a painting by Primorye artist Roman Martynov*



**火之国度**

**160 克 650 卢布**

巧克力布朗尼带微辣辣椒风味，  
佐越橘果冻与黑巧克力慕斯，  
透出一缕陈年威士忌的余韵。

此款甜品为与 Art Object 画廊合作之作，  
灵感来自滨海艺术家罗曼·马尔蒂诺夫的画作。

A cake is not just a celebration symbol, but also a way to share your joy with the dearest ones. Delight your family and friends with ZUMA desserts.

蛋糕不仅是节日的象征，也是与亲人分享喜悦的机会。  
用ZUMA的点心给你们所爱的人一个惊喜。



### LOTUS LAKE

*Pistachio praline layers,  
raspberry confit,  
mascarpone cream,  
white chocolate vanilla mousse*

### 莲花湖泊

阿月浑子糖烤饼配马林果糖渍、  
奶油马斯卡彭干酪、  
白巧克力香草慕斯蛋糕

ORDER A CAKE  
预定蛋糕







**FLASH 380₽**

*Mashed potatoes with roasted chicken rissoles. Served with ketchup*

**美味爆发 380卢布**

土豆泥和烤鸡肉饼，配上番茄酱。



**SIGNOR POMODORO 380₽**

*Crunchy salad with cucumbers and tomatoes dressed at your choice – sour cream or oil*

**番茄先生 380卢布**

由黄瓜和番茄制成的清脆沙拉，配上任选酱料：酸奶油或油。

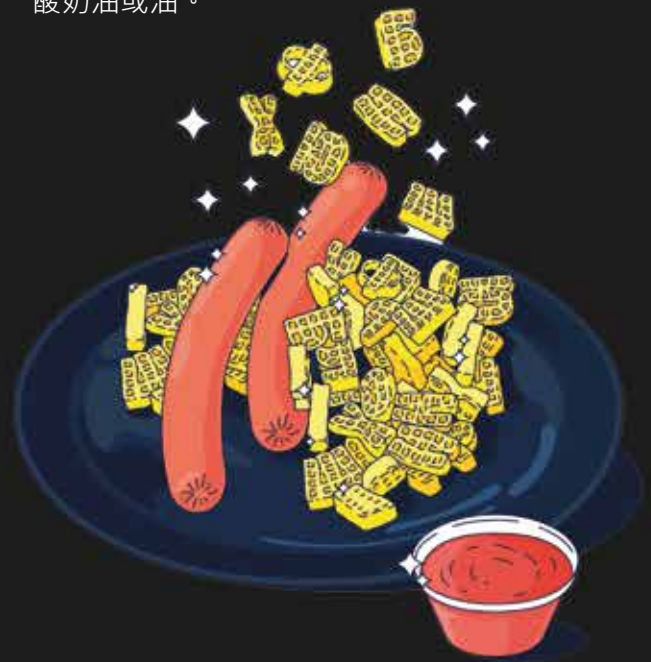


**LITTLE ZUMA FELLOW 380₽**

*Light broth with small chicken rissoles, carrots, quail eggs and macaroni*

**杂汤 380卢布**

清淡的肉汤，配上小鸡肉饼、胡萝卜、鹌鹑蛋和通心粉。



**MR MACARONI SAUSAGE 380₽**

*Boiled sausages sided with macaroni. Served with ketchup*

**香肠意面 380卢布**

煮过的香肠和意大利面，配上番茄酱。